



FERMOL Mediterranée

Lievito per vini rossi strutturati e da invecchiamento.



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti proposti da AEB Group sono frutto di rigorose selezioni, effettuate anche in collaborazione con prestigiosi istituti di ricerca. L'ampia gamma di lieviti proposti si distingue per la capacità di mettere in risalto i precursori presenti nelle uve, di produrre quantità e proporzioni variabili di esteri e acetati di fermentazione, di sintetizzare glicerina, acidi e mannoproteine. Tutti i lieviti prescelti possiedono elevate caratteristiche tecnologiche e producono in quantità estremamente limitata composti che possono interferire con la qualità del vino.

Fermol Mediterranée è un ceppo idoneo ad ottenere vini rossi caldi e corposi, adatti all'invecchiamento, ma già molto piacevoli al termine della fermentazione. Le peculiarità di **Fermol Mediterranée** sono dovute alla sua capacità di produrre un'elevata quantità di polisaccaridi e mannoproteine che, oltre a conferire una maggiore armonia del gusto, permettono una rapida stabilizzazione del colore e della struttura tannica.

Dal punto di vista aromatico mette in evidenza la complessità varietale e amplifica le note dolci, che ricordano la confettura di fichi maturi e di piccoli frutti rossi, in particolare ribes e ciliegia.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

lievito *Saccharomyces cerevisiae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491).

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in 10 parti di acqua tiepida zuccherata, max. 38°C per 20-30 minuti.

Si consiglia l'aggiunta in acqua di riattivazione di Fermoplus Energy, in rapporto 1:4 con il lievito. Prove fatte dimostrano che con Fermoplus Energy il numero di cellule aumenta di circa il 30% a distanza di 6 ore dalla riattivazione.

Fermol Mediterranée si presta molto bene al coinoculo con i batteri lattici Biolact.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

Scatole da kg 10 netti.

